Amerykański karmel

- Gęstość **10 BLG**
- ABV **---**
- IBU **47**
- SRM **16.7**
- Styl **American Amber Ale**

Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzeczki **12.7 L**

Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **0.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **0.5 L**

Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	WES ekstrakt słodowy jasny	1.7 kg *(93.2%)*	80 %	30
Ziarno	Strzegom Karmel 150	0.125 kg *(6.8%)*	75 %	150

Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Marynka	15 g	60 min	9.5 %
Aromat (koniec gotowania)	Mosaic	15 g	5 min	11.7 %

Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
US-05	Ale	Suche	6 g	---

Notatki

- Słód karmelowy zaparzany w całkowitej ilości wody (ok. 13 l) w woreczku/pończosze ;D przez 20 min. w T ok. 70 st. Podgrzanie do 78 st., wyciąganie woreczka (bez wyciskania go), dodanie ekstraktu słodowego, a następnie chmielenie granulatem (bezpośrednio do brzeczki). Na końcu ewentualne uzupełnianie wodą źródlaną do 10 l.
  Wydaje się, że program zaniża trochę BLG, bo z mojego doświadczenia wychodzi, że z ekstraktów można uzyskać większe stężenie. Dlatego dałem więcej chmielu niż radzi program.
  Edit: Tak jak przypuszczałem, z 1,7 kg ekstraktu jasnego i 0,125 kg zaparzonego śrutowanego słodu karmelowego, wyszło mi 11 l brzeczki BLG=12.
  9 sie 2016, 21:53

Przepis został wydrukowany przy użyciu **BREWNESS.com** - kompleksowej platformy internetowej dla piwowarów domowych, ułatwiającej proces tworzenia piwa.